Capítulo

2

Administración y Personal

Partes

- 2-1 Supervisión
- 2-2 Salud del Empleado
- 2-3 Aseo Personal
- 2-4 Prácticas de Higiene

2-1 SUPERVISIÓN

Subpartes

- 2-101 Responsabilidad
- 2-102 Conocimiento
- 2-103 Deberes

Responsabilidad 2-101.11 Deberes. *

El POSEEDOR DEL PERMISO será la PERSONA A CARGO o designará a una PERSONA A CARGO y deberá asegurarse de que una PERSONA A CARGO esté siempre presente en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO durante todas las horas de operación.

Conocimiento 2-102.11 Demostración. *

Basado en los RIESGOS de las enfermedades transmitidas por alimentos, inherentes a la operación de ALIMENTO, durante las inspecciones y según se requiera, la PERSONA A CARGO deberá demostrar a la AGENCIA REGULADORA que tiene conocimiento de la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, de la aplicación de los principios de ANÁLISIS de PELIGRO para PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS y de los requisitos de este Código .La PERSONA A CARGO tiene que demostrar su conocimiento mediante:

- (A) Cumpliendo con este Código al no tener violaciones durante la inspección actual;

(B) Convirtiéndose en un administrador certificado en protección de ALIMENTO que ha demostrado proficiencia de información requerida pasando un examen que es parte de un PROGRAMA ACREDITADO; o

(C) Respondiendo correctamente a las preguntas del inspector según se relacionan con la operación del ALIMENTO en específico. Las áreas de conocimiento incluyen:

(1) Describiendo la relación entre la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y la higiene personal de un EMPLEADO de ALIMENTO;

(2) Explicando la responsabilidad de la PERSONA A CARGO para prevenir la transmisión de enfermedades alimentarias a través de un EMPLEADO de ALIMENTO quien tiene una enfermedad o condición médica que pueda causar enfermedad alimentaria;

(3) Describiendo los síntomas asociados con las enfermedades que son transmisibles por medio de los ALIMENTOS;

(4) Explicando el significado de la relación entre mantener el tiempo y temperatura recomendados para ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS y la prevención de enfermedades alimentarias;

(5) Explicando los peligros envueltos en el consumo de CARNE, AVES, huevos y PESCADO, crudos o parcialmente cocidos;

(6) Estableciendo la temperatura y tiempos requeridos por los ALIMENTOS para una cocción segura de los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, incluyendo CARNE, AVES, huevos y PESCADO.

(7) Estableciendo la temperatura y tiempos que requieren los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS para el almacenaje, refrigeración,

mantener caliente, enfriamiento y recalentamiento seguros;

(8) Describiendo la relación entre la prevención de las enfermedades alimentarias y el manejo y control de los siguientes aspectos:

- (a) Contaminación cruzada,
- (b) Contacto de las manos con ALIMENTOS LISTOS PARA COMER,
- (c) Lavado de las manos, y
- (d) Mantener el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO en buenas condiciones de limpieza y con las reparaciones físicas necesarias;

(9) Explicando la relación entre la seguridad del ALIMENTO y la necesidad de proveer el EQUIPO que sea:

- (a) Suficiente en número de unidades y capacidad de los mismos, y
- (b) Propiamente diseñado, construido, colocado, instalado, operado, buen mantenimiento y limpio;

(10) Explicando los procedimientos correctos para limpiar y DESINFECTAR UTENSILIOS y SUPERFICIES DE EQUIPO en CONTACTO con ALIMENTO;

(11) Identificando la fuente de agua potable y las medidas tomadas para asegurar que la misma se mantiene libre de contaminación tales como proveer protección contra contraflujo y evitar la creación de conexiones cruzadas;

(12) Identificando los materiales tóxicos o venenosos en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO y los procedimientos necesarios para asegurar que están correctamente almacenados, envasados, utilizados y descartados con seguridad de acuerdo a la LEY.

(13) Identificando los PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS en la operación de compraventa o en el servicio, los cuales al no ser controlados, pueden contribuir a la transmisión de enfermedades alimentarias; y explicar los pasos para asegurar que los puntos están controlados de acuerdo a los requisitos de este Código.

(14) Explicando los detalles de cómo la PERSONA A CARGO y los EMPLEADOS DE ALIMENTO cumplen con el PLAN HACCP, si un plan es requerido por LEY, por este Código y por acuerdo entre la AGENCIA REGULADORA y el establecimiento; y

(15) Explicando las responsabilidades, derechos y autoridades asignadas por este Código a:

- (a) EMPLEADOS DE ALIMENTO,
- (b) PERSONA A CARGO, y
- (c) AUTORIDAD REGULADORA.

Deberes

2-103.11 Persona a Cargo.

La PERSONA A CARGO asegurará que:

(A) Las operaciones en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO no sean efectuadas en un hogar privado, o en una habitación utilizada como vivienda o cuarto dormitorio según se especifica bajo § 6-202.111;

(B) No se permita la entrada de personas ajenas a la operación del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO en las áreas de preparación de ALIMENTO, almacenaje de ALIMENTO o área de lavado de UTENSILIOS y EQUIPO, excepto por visitas breves y excursiones que pueden ser autorizadas por la PERSONA A CARGO, si se toman las medidas necesarias para asegurar que el ALIMENTO expuesto, el EQUIPO limpio, los UTENSILIOS y la MANTELERÍA y los ARTÍCULOS sin envolver de UN SOLO SERVICIO y ARTÍCULOS DE UN SOLO USO sean protegidos contra la contaminación.

(C) Los EMPLEADOS y otras PERSONAS tales como los de servicio de entrega y PERSONAS de mantenimiento y

fumigadores de plaguicidas deberán cumplir con este Código cuando entran a las áreas de preparación de ALIMENTO, almacenaje de ALIMENTO y áreas de LAVADO de EQUIPO y UTENSILIOS;

(D) Los EMPLEADOS se lavan sus manos efectivamente y se monitorea rutinariamente el lavado de manos de los EMPLEADOS;

(E) Los EMPLEADOS están observando visiblemente los ALIMENTOS según se reciben para determinar que proceden de fuentes APROBADAS, se entregan a las temperaturas requeridas, están libres de contaminación y sin ADULTERAR y bien presentados, supervisando rutinariamente a los EMPLEADOS y evaluando periódicamente los ALIMENTOS al momento de ser recibidos;

(F) Mediante la observación diaria del monitoreo rutinario del EMPLEADO de las temperaturas de cocción usando instrumentos apropiados de medir temperatura a escala correcta y calibrado como especificado bajo §4-203.11 y ¶4-502.11(B); asegurarse de que los EMPLEADOS están cocinando correctamente los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, siendo particularmente cuidadosos al cocinar aquellos ALIMENTOS que se sabe son causantes de enfermedades alimentarias severas y muerte, tales como HUEVOS y CARNE MOLIDA;

(G) Vigilar diariamente la rutina de los EMPLEADOS para asegurarse que están monitoreando las temperaturas de los ALIMENTOS durante su enfriamiento y usando métodos apropiados para enfriar rápidamente los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS que no se van a mantener calientes o no se consumirán dentro de 4 horas;

(H) Los CONSUMIDORES que ordenan ALIMENTOS crudos o parcialmente cocidos de origen animal, son informados de que el ALIMENTO no ha sido suficientemente cocido como para garantizar su seguridad, conforme a lo especificado bajo el § 3-603.11;

(I) Los EMPLEADOS están DESINFECTANDO apropiadamente los UTENSILIOS y EQUIPO de multiuso antes de que sean reusados, a través del monitoreo rutinario de la temperatura de la solución y el tiempo de exposición

para la DESINFECCIÓN con agua caliente; y concentración química, el pH, la temperatura y el tiempo de exposición para la DESINFECCIÓN química; y

(J) Se les notifica a los CONSUMIDORES de usar UTENSILIOS DE MESA limpios cada vez que ellos regresan a las áreas de autoservicio, tales como mostradores de ensaladas y bufé, según especificado bajo el § 3-304.16.

(K) Excepto cuando de otra forma este aprobado como especificado en ¶3-301.11(B) los EMPLEADOS están previniendo contaminación cruzada de ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMIR con manos desnudas, apropiadamente usando UTENSILIOS adecuados tales como “deli tissue”, espátulas, tenazas, guantes de un solo uso, o equipo de servir; y

(L) Los EMPLEADOS están entrenados apropiadamente en seguridad de ALIMENTO según se relaciona con sus tareas o deberes asignados.

2-2 SALUD DEL EMPLEADO

Subparte

2-201 Enfermedad o Condición Médica

Enfermedad o Condición Médica

2-201.11 Responsabilidad de la Persona a Cargo para Requerir que Empleados de Alimento y Solicitantes Informen.*

El patrono requiere que el empleado le informe de

El DUEÑO DEL PERMISO deberá requerir a los SOLICITANTES para EMPLEADO DE ALIMENTO a quienes se les hace una oferta de trabajo condicional y a EMPLEADOS DE ALIMENTO, que le provean a la PERSONA A CARGO, información acerca de su salud y de actividades que se relacionan a enfermedades que son transmitidas a través de los ALIMENTOS. Un EMPLEADO DE ALIMENTO o solicitante debe informar de manera que permita a la PERSONA A CARGO prevenir la probabilidad de una transmisión de enfermedad por ALIMENTO; incluyendo la fecha del comienzo de “ictericia” o de una enfermedad especificada en ¶ (C) de esta sección si el solicitante o EMPLEADO DE ALIMENTO:

estado de salud
empleado
enfermo

- (A) Es diagnosticado con una enfermedad debido a:
- (1) ***Salmonella typhi***,
 - (2) ***Shigella spp.***,
 - (3) ***Escherichia coli* PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA**, o
 - (4) Virus de Hepatitis A;

Empleado
tiene
síntomas de:

**enfermedad
intestinal*

- (B) Tiene un síntoma causado por enfermedad, infección u otra fuente que es:

- (1) Asociado con una enfermedad aguda gastrointestinal tales como:

- (a) Diarrea,
- (b) Fiebre,
- (c) Vómitos,
- (d) Ictericia, o
- (e) Garganta inflamada con fiebre, o

**Ampollas o
herida infectada*

- (2) Una lesión que produzca pus, como lo es una ampolla o herida infectada que está abierta o supurando y está:

- (a) En las manos o muñecas, a menos que una cubierta impermeable, como lo es un vendaje proteja la lesión y se usen guantes desechables sobre la cubierta impermeable,
- (b) En partes expuestas de los brazos, a menos que la lesión esté protegida con una cubierta impermeable, o
- (c) En otras partes del cuerpo, a menos que la lesión esté con un vendaje seco, durable y apretado.

*empleado
enfermo
anteriormente*

- (C) Ha sufrido una pasada enfermedad causada por :
- (1) **S. Typhi** en los pasados tres meses,
 - (2) **Shigella spp.** en el pasado mes,
 - (3) **Escherichia coli PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA**, en el pasado mes; o
 - (4) **Virus de Hepatitis A**;

actividades

- (D) Reúne una o más de las siguientes condiciones de alto riesgo:

*Empleado en
alto riesgo
de ponerse
enfermo:*

- (1) Es sospechoso de causar, o está expuesto a, un BROTE DE ENFERMEDAD CONFIRMADO causado por **S. Typhi, Shigella spp, Escherichia coli PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA** o virus de hepatitis A incluyendo un brote en un evento como una comida familiar, cena en la iglesia o festival debido a que el EMPLEADO DE ALIMENTO o solicitante:

**preparó
o consumió
alimento que
causó
enfermedad*

- (a)Preparó el ALIMENTO implicado en el brote,
- (b)Consumió el ALIMENTO implicado en el brote,
o
- (c)Consumió en el evento un ALIMENTO que fue preparado por una PERSONA que está infectada o enferma con el agente infeccioso que ocasionó el brote o que es sospechoso de ser portador del agente infeccioso, o

**vive con persona
enferma*

- (2) Vive en la misma residencia con y tiene conocimiento sobre una PERSONA a la que ha sido diagnosticada una enfermedad causada por **S. Typhi, Shigella spp., Escherichia coli PRODUCTOR DE TOXINA** o virus de hepatitis A,

**vive con persona
envuelta en brote
de enfermedad*

- (3) Vive en la misma residencia con y tiene conocimiento sobre una PERSONA que atiende o trabaja en un lugar donde se ha confirmado un brote causado por **S. Typhi, Shigella spp., Escherichia coli PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA** o infección con el virus de hepatitis A.

2-201-12 Exclusiones y Restricciones. *

La PERSONA A CARGO deberá:

- excluir empleados enfermos* (A) Excluir a un EMPLEADO DE ALIMENTO de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO si el EMPLEADO DE ALIMENTO es diagnosticado con un agente infeccioso especificado en ¶ 2-201.11 (A).
- restringiendo empleados (sirviendo a la población en general)* (B) Excepto como especificado bajo ¶ (C) o (D) de esta sección, se RESTRINGE a un EMPLEADO DE ALIMENTO de trabajar con el ALIMENTO expuesto; EQUIPO, UTENSILIOS y MANTELERÍA limpios y ARTÍCULOS de UN SOLO SERVICIO Y UN SOLO USO sin envolver, en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, si el EMPLEADO DE ALIMENTO está:
- *con síntomas de enfermedad o pasada enfermedad* (1) Sufriendo de un síntoma especificado en ¶2-201.11 (B)(1)(a),(b),(c) y (e), o
- (2) No está experimentando un síntoma de gastroenteritis aguda especificado en el Subpárrafo 2-201.11 (B)(1) pero en el cultivo de una muestra de excreta arroja positivo para **Salmonella Typhi, Shigella spp. o Escherichia coli PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA;**
- *excluyendo empleados: (sirviendo a la población con alto riesgo) *con síntomas de enfermedad o pasada enfermedad* (C) Si la población servida es una POBLACIÓN ALTAMENTE SUSCEPTIBLE, EXCLUYA a un EMPLEADO DE ALIMENTO que:
- (1) Está experimentando un síntoma de enfermedad gastrointestinal aguda especificada en el Subpárrafo 2-201.11 (B)(1)(a),(b),(c) o (e) y se encuentra en una condición de alto RIESGO especificada en los Subpárrafos 2-201.11 (D)(1)-(3),
- (2) No está experimentando un síntoma de gastroenteritis aguda especificada en el Subpárrafo 2-201.11 (B)(1) pero ha tenido una muestra de excreta y cultivo positivo para **S. Typhi, Shigella spp. o Escherichia coli PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA,**

(3) Dentro de los pasados 3 meses, ha padecido de una enfermedad causada por **S. Typhi**, o

(4) Dentro del pasado mes ha padecido de enfermedad causada por **Shigella spp. o E. coli** PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA; y

*excluyendo
y restringiendo
empleados
con ictericia*

(D) Para un EMPLEADO DE ALIMENTO que padece de ictericia:

(1) Si el comienzo de ictericia ocurrió dentro de los pasados 7 días, excluya al EMPLEADO DE ALIMENTO del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, o

(2) Si el comienzo de ictericia ocurrió hace más de 7 días calendario:

(a) Excluya al EMPLEADO DE ALIMENTO de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO que sirve a una población altamente susceptible, o

(b) Restrinja al EMPLEADO DE ALIMENTO de hacer actividades especificadas en ¶ 2-201.12 (B), si el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE SUSCEPTIBLE.

2-201.13 Remoción de Exclusiones y Restricciones

**reinstalando
al empleado
excluido*

(A) La PERSONA A CARGO puede levantar una exclusión especificada en ¶ 2-201.12 (A) si:

(1) La PERSONA A CARGO obtiene aprobación de la AUTORIDAD REGULADORA; y

**sin enfermedad, o*

(2) La PERSONA excluida, según lo especificado en ¶ 2-201.12 (A) provee a la PERSONA a CARGO documentación médica escrita de un médico licenciado para practicar la medicina o, si es permitido por la LEY ,una enfermera práctica o un asistente de médico, que especifica que la PERSONA excluida puede trabajar sin prohibiciones en cualquier área de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, incluyendo establecimientos que sirven a

**libre de ictericia*

una POBLACIÓN ALTAMENTE SUSCEPTIBLE, porque la PERSONA está libre del agente infeccioso en cuestión, como especificado en § 8-501.40.

*reinstalando
al empleado
restringido
que está
*libre
de síntomas*

(B) La PERSONA A CARGO puede levantar una *RESTRICCION* especificada en:

(1) Subpárrafo 2-201.12 (B)(1), si la PERSONA RESTRINGIDA:

(a) Está libre de síntomas especificados en ¶2-201.11 (B)(1)(a),(b),(c) o (e) o (2) y no ocurren casos de enfermedad alimentaria que pudieran haber sido causados por la PERSONA restringida,

(b) Es sospechosa de causar enfermedad alimentaria, pero:

(i) Está libre de síntomas especificados en ¶ 2-201.11 (B)(1)(a),(b),(c) o (e) o (2) y

**libre de agente*

infeccioso sospechado

(ii) Provee documentación escrita por un médico licenciado para practicar medicina o, si es permitido por la Ley, una enfermera práctica o un asistente de médico, estableciendo que la PERSONA RESTRINGIDA esta libre del agente infeccioso sospechoso de causar síntomas a la PERSONA o de causar enfermedad alimentaria, según especificado en § 8-501.40, o

**tiene síntomas que no
son causados por
agente infeccioso*

(c) Provee un documento escrito por un médico licenciado para practicar la medicina o, si es permitido por la LEY, una enfermera práctica o un asistente de médico, estableciendo que los síntomas experimentados resultan de una condición crónica no infecciosa, tales como la enfermedad de Crohn, síndrome irritable de los intestinos o colitis ulcerativa; o

**ya no es portador*

(2) El Subpárrafo 2-201.12 (B)(2), si la persona restringida provee documento escrito por un médico licenciado para practicar la medicina o, si es permitido por la Ley, una enfermera práctica o un asistente de médico, de acuerdo a los criterios especificados en § 8-501.40, que indique que las muestras de excreta están libres de **Salmonella Typhi**, **Shigella spp.** o **Escherichia coli** PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA, cualquiera que sea el agente infeccioso en cuestión.

**reinstalando al empleado excluido que sirve a una población de alto riesgo*

(C) La PERSONA A CARGO puede levantar una exclusión especificada bajo ¶ 2-201.12 (C) si la persona excluida provee documentación escrita por un médico licenciado para practicar la medicina o, si es permitido por la Ley, una enfermera práctica o un asistente de médico:

(1) Que especifica que la PERSONA está libre del agente infeccioso en cuestión, como especificado en §8-501.40, o

(2) Si la PERSONA es excluida bajo el Subpárrafo ¶ 2-201.12 (C)(1), estableciendo que los síntomas resultan de una condición no infecciosa, como lo son la enfermedad de Crohn, el síndrome irritable del intestino o colitis ulcerativa.

**reinstalando a un empleado que:*

(D) La PERSONA A CARGO puede levantar una exclusión especificada en Subpárrafo 2-201.12 (D)(1) y Subpárrafo 2-201.12 (D)(2)(a) y una restricción especificada en Subpárrafo 2-201.12 (D)(2)(b) si:

**no se sospecha de ser fuente de enfermedad*

(1) No ocurre enfermedad alimentaria que pueda haber sido causada por la PERSONA excluida o restringida y la PERSONA provee una documentación escrita por un médico licenciado para practicar la medicina o, si es permitido por la LEY ,una enfermera práctica o un asistente de médico, que establece que la PERSONA está libre del virus de hepatitis A, según especificado en el Subpárrafo 8-501.40(D)(1) ;o

**se sospecha es fuente de*

(2) La PERSONA excluida o restringida es sospechosa de causar enfermedad alimentaria y

enfermedad

cumple con los Subpárrafos §8-501.40(D)(1) y (D)(2).

2-201.14 Responsabilidad de un Empleado de Alimento o un Solicitante de Informar a la Persona a Cargo. *

Un EMPLEADO DE ALIMENTO o una PERSONA que solicita un trabajo como EMPLEADO DE ALIMENTO, deberá:

(A) En la manera especificada en §2-201.11, informar a la PERSONA A CARGO la Información especificada en ¶2-201.11(A)(D); y

(B) Cumplir con las exclusiones y restricciones que están especificadas en ¶2-201.12(A)-(D).

2-201.15 Notificación de la Persona a Cargo. *

La PERSONA A CARGO deberá notificar a la AUTORIDAD REGULADORA si a un EMPLEADO DE ALIMENTO se le ha diagnosticado una enfermedad debido a **Salmonella Typhi**, **Shigella spp.**, **Escherichia coli** PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA o virus de hepatitis A.

2-3 ASEO PERSONAL

Subpartes

2-301 Manos y Brazos

2-302 Uñas

2-303 Joyería

2-204 Ropa Exterior

Manos y Brazos

2-301.11 Condición Limpia. *

Los EMPLEADOS DE ALIMENTO deberán mantener limpia sus manos y partes expuestas de sus brazos.

2-301.12 Procedimiento de Limpieza. *

(A) Excepto como especificado en ¶(B) de esta sección, los EMPLEADOS DE ALIMENTO deberán lavar sus manos

y las partes expuestas de sus brazos (o prótesis substituta para las manos y brazos) por al menos 20 segundos, usando un producto de limpieza en un lavamanos que esté equipado como especificado bajo §5-202.12.

(B) Los EMPLEADOS DE ALIMENTOS deben usar el siguiente procedimiento de limpieza :

(1) Frotar vigorosamente las superficies de los dedos enjabonados, la punta de los dedos, áreas entre los dedos, manos y brazos (o frotar vigorosamente la prótesis substituta para las manos y brazos) por al menos 10 a 15 segundos, seguido por

(2) Enjuagar completamente con agua corriente limpia y tibia; y

(3) Continuar inmediatamente el procedimiento de limpieza secando las manos y brazos limpios (o prótesis substituta) usando un método como especificado bajo 6-301.12.

(C) Los EMPLEADOS DE ALIMENTO deben prestar particular atención a las áreas bajo las uñas durante el proceso de limpieza.

(D) Si APROBADO y capaz de remover los tipos de sucios encontrados en las operaciones de ALIMENTO envueltas, una facilidad de lavado de manos automática puede ser usada por los empleados de alimentos para lavar sus manos.

2-301.13 Procedimientos Especiales de Lavado de Manos.*

Reservado.

2-301.14 Cuándo Lavarse. *

Los EMPLEADOS DE ALIMENTO deben lavarse las manos y partes expuestas de sus brazos, como especificado bajo §2-301.12, inmediatamente antes de dedicarse a la preparación de ALIMENTO, incluyendo trabajo con ALIMENTO expuesto, EQUIPO y UTENSILIOS limpios y artículos de UN SOLO SERVICIO y UN SOLO USO, sin envolver y:

- (A) Después de tocarse partes de su cuerpo que no sean sus manos limpias y partes de los brazos limpios expuestos;
- (B) Después de usar el servicio sanitario;
- (C) Después de cuidar o manipular ANIMALES DE SERVICIO o animales acuáticos según permitido bajo ¶ 2-403.11(B);
- (D) Excepto como especificado en ¶2-401.11(B), después de toser, estornudar, usar un pañuelo o papel sanitario desechable, fumar tabaco, comer o beber;
- (E) Después de manipular UTENSILIOS y EQUIPO sucios;
- (F) Durante la preparación de ALIMENTO y tan a menudo como sea necesario para remover suciedad y contaminación y para prevenir contaminación cruzada cuando se cambia de tareas;
- (G) Cuando hay intercambio entre trabajar con ALIMENTOS crudos y trabajar con ALIMENTOS LISTOS PARA COMER;
- (H) Antes de usar guantes para trabajar con ALIMENTO y
- (I) Después de dedicarse a otras actividades que contaminen las manos.

2-301.15 Dónde Lavarse.

Los EMPLEADOS DE ALIMENTOS tienen que lavar sus manos en un lavamanos o en una facilidad APROBADA para el lavado de manos automática y no deberán hacerlo en un fregadero el cual se usa para la preparación de ALIMENTOS o LAVADO DE UTENSILIOS Y EQUIPO o en un fregadero de servicio o en una pileta o fregadero usado para la disposición de aguas usadas en la limpieza y desperdicios líquidos similares.

2-301.16 Desinfectantes de las Manos.

(A) Un desinfectante de manos y una solución química con igual uso o propósito para sumergir las manos debe:

- (1) Cumplir con uno de los siguientes :

- (a) Ser una droga APROBADA que es listada en la publicación de FDA **Productos de Droga Aprobados con Evaluaciones de Equivalencia Terapéuticas** como una droga APROBADA basada en seguridad y efectividad ; o
- (b) Tener ingredientes activos antimicrobiales que son listas en el monógrafo de FDA para Productos de Drogas Antisépticos sobre el Mostrador para el Cuidado de la Salud como antiséptico para el lavado de manos, y
- (2) Consistir de componentes que son:
- (a) Listados para tal uso en contacto con ALIMENTO en el 21 CFR 178 - *Aditivos de Alimentos Indirectos; Ayudantes, Ayudas de Producción y Desinfectantes ; o*
- (b) Exentos de la regulación como ADITIVOS DE ALIMENTO bajo el 21 CFR 170.39 – Umbral de regulación para sustancias usadas en artículos en contacto con alimentos; o
- (c) Generalmente reconocidos como seguros (GRAS, por sus siglas en inglés) para el uso destinado en contacto con ALIMENTO al alcance del significado de la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos (FFDCA, por sus siglas en inglés) ; o
- (d) Permitidos para tal uso por una Notificación de Substancia en Contacto con Alimento efectiva según definida por el párrafo 409(h) de la FFDCA y listado en el Inventario de FDA de Notificaciones de Pre-mercadeo Efectivas para Substancias en Contacto con Alimentos ; y
- (3) Sólo ser aplicado a las manos que son limpiadas como especificado en §2-301.12.

(B) Si un desinfectante o solución química desinfectante para manos que es usado para sumergir las manos no reúne los criterios especificados bajo el Subpárrafo (A)(2) de esta sección, el uso debe ser:

(1) Seguido por un enjuague completo de las manos en agua limpia antes del contacto de éstas con el ALIMENTO o por el uso de guantes; o

(2) Limitado a situaciones que no envuelven el contacto directo con el ALIMENTO con las manos al descubierto.

(C) Una solución química desinfectante de manos usada para sumergir las manos deberá mantenerse limpia y a una concentración equivalente a por lo menos 100 m/L de cloro.

Uñas

2-302.11 Mantenimiento.

(A) Los EMPLEADOS DE ALIMENTO tendrán que mantener las uñas recortadas, limadas, libre de asperezas de manera que los extremos y las superficies sean suaves y fácil de lavarse.

(B) *A menos que se usen guantes intactos y en buenas condiciones*, un EMPLEADO DE ALIMENTO no usará esmalte de uñas o uñas artificiales cuando trabaja con ALIMENTO expuesto.

Joyería

2-303.11 Prohibición.

Mientras se prepara ALIMENTO, los EMPLEADOS DE ALIMENTO no usarán piezas de joyería, ni joyería con información médica en sus brazos y manos. *Esta sección no aplica a un aro liso normal, como un aro de matrimonio.*

Ropa Exterior

2-304.11 Condición de limpieza.

Los EMPLEADOS DE ALIMENTO deben usar ropa exterior limpia para prevenir la contaminación de ALIMENTO, EQUIPO, UTENSILIOS, MATELERÍA, ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO Y DE UN SOLO USO.

2-4 PRÁCTICAS DE HIGIENE

Subpartes

2-401	Prevención de Contaminación del Alimento
2-402	Medios Eficaces para Cubrir el Cabello
2-403	Animales

Prevención de Contaminación de Alimentos

2-401.11 Comer, Beber o Usar Tabaco. * (Fumar)

(A) Excepto como especificado en ¶(B) de esta sección, un EMPLEADO deberá comer, beber o usar cualquier forma de tabaco solamente en áreas donde no puedan ser contaminados el ALIMENTO expuesto; el EQUIPO limpio, UTENSILIOS y MANTELERÍA; ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO Y DE UN SOLO USO sin envolver; u otros artículos que necesitan protección.

(B) Un EMPLEADO DE ALIMENTO puede tomar BEBIDAS de un envase cerrado, si el envase es manipulado de tal manera que pueda prevenir la contaminación de:

- (1) Las manos del EMPLEADO,*
- (2) El envase, y*
- (3) ALIMENTO expuesto, EQUIPO, UTENSILIOS y MANTELERÍA limpia y ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO Y UN SOLO USO sin envolver.*

2-401-12 Descargas de los Ojos, Nariz y Boca. *

(A) Los EMPLEADOS DE ALIMENTO que sufren de estornudos, tos persistente o nariz con fluidos que causen descarga de los ojos, nariz o la boca, no deben trabajar con ALIMENTO expuesto, EQUIPO, UTENSILIOS y MANTELERÍA limpios o ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO Y DE UN SOLO USO sin envolver.

Cubrir el Cabello

2-402.11 Efectividad

(A) Excepto como provisto bajo ¶ (B) de esta sección, los EMPLEADOS DE ALIMENTO deben usar medios eficaces para cubrir el cabello tales como sombreros, cubiertas para el cabello, redecillas, cubiertas para barba y ropa que cubra el vello del cuerpo, los cuales son diseñados y usados para

evitar efectivamente que sus vellos alcancen o estén en contacto con un ALIMENTO expuesto, EQUIPO, UTENSILIOS Y MATELERÍA limpios o ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO Y DE UN SOLO USO, SIN ENVOLVER.

(B) Esta sección no aplica a EMPLEADOS DE ALIMENTO tales como empleados del mostrador que solamente sirven BEBIDAS y ALIMENTOS ENVUELTOS O EMPACADOS; anfitriones y mozos si ellos representan un riesgo mínimo de contaminar el ALIMENTO expuesto, EQUIPO, UTENSILIOS y MATELERÍA limpios o ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO y DE UN SOLO USO SIN ENVOLVER.

Animales

2-403.11 Manejo Prohibido. *

(A) Excepto como especificado en ¶ (B) de esta sección, los EMPLEADOS DE ALIMENTO no deben cuidar o manipular animales que puedan estar presentes, como perros policía, perros guía o mascotas permitidas según los Subpárrafos 6-501.115(B)(2)-(5).

(B) Los EMPLEADOS DE ALIMENTO con ANIMALES DE SERVICIO pueden cuidar de éstos y EMPLEADOS DE ALIMENTO pueden manipular PESCADO en acuarios, mariscos o crustáceos en tanques de exhibición si ellos lavan sus manos según lo especificado bajo § 2-301.12 y 2-301.14 (C).